

IM HERZ VO ZÜRI UND IMMER IM FLUSS

BARFUSSBAR



1997
ZÜRICH

DEIN APÉRO IN DER BARFUSSBAR

GRUPPENRESERVATIONEN BARFUSSBAR

Am Donnerstag reservieren wir dir gerne einen exklusiven Bereich ab 20 bis 55 Gästen.

ANGEBOT UND KONDITIONEN

MEZZE APÉRO

CHF 35.- PRO PERSON

Serviert auf einem Buffet. Ohne Nachservice.

Hummus

Kichererbsen-Tahini-Püree

Babaganoush

Auberginen-Tahini-Püree

Labneh

Ziegenmagerquark mit Pfefferminze

Muhammara

Baumuss-Granatapfel-Püree

Tajen

Dorade Royal mit Koriander und Sesamsauce

Fatayer

Spinatkräpfen (warm)

Lahne Bajin

Fleischkräpfen (warm)

Fladenbrot

APERITIVO MEDITERRANEO

CHF 40.- PRO PERSON

Serviert in einem Gang auf einem Buffet. Ohne Nachservice.

Polpette

Rindsfleisch Hackbällchen

Girandole

Gefüllte kalte Crepes mit Schinken und Gemüse

Spiedini die verdure

Gemüsespiesschen

Frittata

Kaltes Gemüseomlette

Crostini

Mit hausgemachtem Roastbeef

Schiacciata al rosmarino

Toskanischer Brotfladen mit Rosmarin

Fritelle di verdure

Gemüse Bällchen

Olivenbrot

Hausgemacht

GLACÉ

CHF 5.50 PRO PERSON

Assortierte Glacés werden mit dem Bauchladen flying serviert.

Eisvogel Kübeli Glacé *saisonale Sorten*

Tutus Ice Pops *verschiedene Sorten*

Gasparini Stängeli *verschiedene Sorten*

Gasparini Cornet *verschiedene Sorten*

GETRÄNKEAUSWAHL

Wir empfehlen maximal einen Weisswein, einen Rotwein und zwei verschiedene Biere anzubieten. Natürlich kann das Angebot mit Prosecco und Rosé ergänzt werden.

Die Getränke werden an einer für dich eingerichteten Station bereitgestellt, so dass sich deine Gäste bedienen können.

SCHAUMWEIN

Impero Prosecco DOC Brut, Italien, Veneto 11.5% Vol	7,5 dl	CHF 58.00
---	--------	-----------

WEISSWEIN

Mythos weiss, Riesling Sylvaner & Kerner, VdP Suisse, Zürich 12% Vol	7,5 dl	CHF 45.50
Canallas Blanco, Merseguera & Moscatel, D.O. Valencia, Spanien, 12.5% Vol	7,5 dl	CHF 52.50
Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC, Weingut Wohlmuth, Österreich, 12.5% Vol	7,5 dl	CHF 56.00
Lugana Garda, Trebbiano di Lugana, DOC Monte del Frà, Italien, 13% Vol	7,5 dl	CHF 59.50

ROSÉ

Stadt Zürich Rosé, Pinot Noir, AOC, CH, Zürich, 13.7% Vol	7,5 dl	CHF 56.00
---	--------	-----------

ROTWEIN

Mythos rot, Pinot Noir, & Dornfelder, VdP Suisse, Zürich, 13.5% Vol	7,5 dl	CHF 45.50
Canallas Tinto, Tempranillo & Monastrell, D.O. Valencia, Spanien, 13% Vol	7,5 dl	CHF 52.50
Ripasso Valpolicella Classico, DOC Superiore Monte del Fra, Italien, 14% Vol	7,5 dl	CHF 63.00

BIER

Sonnenwendlig alkoholfrei, Appenzeller Bier	3,3 dl	CHF 5.50
Goldssprint, Turbinenbräu, Zürich	3,3 dl	CHF 6.00
Amboss Amber, Brauerei Amboss	3,3 dl	CHF 6.50
Oerlik IPA, Brauerei Oerlikon, Zürich	3,3 dl	CHF 8.50
Zitronen-Panaché, Appenzeller Bier	3,3 dl	CHF 5.50

WASSER

Lokales Wasser 37 vom Fusse des Üetlibergs, mit und ohne Kohlensäure	1,5 l	CHF 12.00
---	-------	-----------

INFORMATIONEN UND KUNDENBEDINGUNGEN

DEFINITIVE RESERVATION

Sobald du unsere Reservierung per E-Mail bestätigt hast, gilt die Reservation als verbindlich.

DEFINITIVE GÄSTEZAHL

Bitte teile uns die definitive Gästezahl bis 5 Werktagen vor dem Anlass schriftlich mit. Die angemeldete Personenzahl ist verbindlich. Bestellte und nicht konsumierte Mahlzeiten werden in Rechnung gestellt.

GÄSTELISTE

Bitte gib uns eine Gästeliste ab, damit wir deinen Gästen ein Eventband abgeben können.

BESTELLUNG

Die Getränke und Speiseauswahl wird vorab definiert. Das Angebot wird für die ganze Gruppe einheitlich ausgesucht.

DEKLARATION

Wir beziehen das Essen von Moudis Leckergarten und den Aperitivo Mediterraneo von der Catering Famiglia Tremonte. Das Fleisch ist ausschliesslich aus der Schweiz. Die Weine beziehen wir über Landolt.

MITGEBRACHTER KUCHEN / DESSERT

Bringst du Kuchen selber mit, verrechnen wir für das Ge-deck CHF 3.50. Bitte informiere uns vorab darüber.

BUDGET

Bitte teile uns das Gesamtbudget für den Anlass mit. Auf Wunsch informieren wir dich am Anlass diskret darüber, wenn das Budget annähernd erreicht ist.

ZAHLUNG

Wir verrechnen den offerierten Betrag der Essensbestellung als Anzahlung. Den Restbetrag stellen wir in Rechnung (zahlbar innerhalb 10 Tagen)

ANNULATIONSBEDINGUNGEN

Eine Absage einer bestätigten Reservation muss schriftlich auf info@barfussbar.ch erfolgen.

Bis 14 Tage vor dem Anlass: Aufwandpauschale CHF 150.00
13 bis 7 Tage vor dem Anlass: 25% des offerierten Betrags.
6 bis 4 Tage vor dem Anlass: 50% des offerierten Betrags.
Ab 3 Tage vor dem Anlass: 100% des offerierten Betrags.
Kosten: Speisen gemäss Vorbestellung, Getränke Pauschal CHF 25.00 pro Gast.

ÖFFNUNGSZEITEN BARFUSSBAR DONNERSTAG

Türöffnung 20 Uhr, Getränkeauschank bis 24 Uhr.

EINLASS

Wir garantieren Ihnen und Ihren Gästen Einlass bis 20:15 Uhr, danach kann aus Feuerpolizeilichen Gründen kein Einlass mehr garantiert werden.

BARFUSSBAR PROGRAMM

Deine Reservation läuft neben unserem normalen öffentlichen Programm. Donnerstags spielen DJs elektronische Hintergrundmusik.

BARFUSS REGELUNG

Ab 20 Grad Aussentemperatur sind alle unsere Gäste barfuss. Falls sich einer deiner Gäste dabei unwohl fühlt, stehen Finken zur Verfügung. Aus gesundheitlichen Gründen dürfen die Schuhe anbehalten werden.

PARKPLÄTZE

Wir haben keine betriebseigenen Parkplätze. Wir empfehlen die weisse Zone am Stadthausquai oder das Parkhaus Opernhaus oder Parkhaus Hohe Promenade.

KONTAKT

Saftbad AG / Barfussbar
Oberdorfstrasse 16e
8001 Zürich
info@barfussbar.ch
041 44 251 33 31